

Edukasi Cara Penanganan Ikan Yang Baik Pada Siswa SMK Negeri 1 Sungai Raya Kabupaten Kubu Raya

¹⁾Bambang Kurniadi*, ²⁾Achmad Mulyadi Sirodjul Munir, ³⁾Yeni Hurriyani

^{1,2,3)}Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Tanjungpura, Pontianak, Indonesia

Email Corresponding: bambang.kurniadi@faperta.untan.ac.id*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
Kata Kunci: Edukasi CPIB Siswa SMKN 1 Sungai Raya	Kesegaran ikan yang baru saja mati berada dalam tingkat yang maksimum sehingga hanya dapat dipertahankan melalui prinsip penanganan yang baik (CPIB). Jurusan Agribisnis Perikanan SMKN 1 Sungai Raya Kabupaten Kubu Raya membuka tiga konsentrasi yaitu pembenihan ikan, pembesaran ikan dan budidaya ikan hias. Cara mendapatkan hasil benih ikan yang berkualitas dan ikan konsumsi yang segar adalah bagian dari CPIB. Selain itu, salah satu profil lulusan adalah pengusaha di bidang perikanan. Potensi perikanan di Kalimantan Barat sangat besar sehingga perlu dioptimalkan hingga pemasaran ke luar daerah bahkan Negara. Salah satu syarat untuk ekspor adalah memahami dan sertifikasi CPIB. Tujuan PKM ini yaitu Mitra dapat menerapkan keterampilan dan pengetahuan CPIB selama pelatihan dalam mengaktualisasikan sebagai pembudidaya ikan, pengumpul dan pemasaran hasil perikanan. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 31 siswa kelas XII Jurusan Agribisnis Perikanan SMKN 1 Sungai Raya dengan memperhatikan protokoler kesehatan. Tahapan pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat terdiri dari orientasi dan sosialisasi kegiatan, pelatihan dan monitoring serta evaluasi kegiatan. Edukasi Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) secara rinci meliputi pengetahuan umum tentang CPIB pada pembudidayaan ikan, kapal ikan, pendaratan ikan, pengumpul dan pemasaran hasil perikanan. Siswa SMKN 1 Sungai Raya kelas XII mendapatkan keterampilan penanganan ikan yang baik dalam kegiatan penangkapan ikan, budidaya, pengumpul dan pemasaran hasil perikanan. Selain itu siswa tersebut menyusun rencana usaha budidaya ikan yang menerapkan CPIB.
Keywords: Education Students CPIB SMKN 1 Sungai Raya	ABSTRACT The freshness of dead fish is at a maximum level so it can only be maintained through good handling principles (CPIB). The Agribusiness Department of Fisheries at SMKN 1 Sungai Raya, Kubu Raya Regency has three fields, namely breeding process, fish enlargement and ornamental fish cultivation. How to get quality fish seeds and fresh fish for consumption is one part of the CPIB. furthermore, graduate profiles is an entrepreneur of fisheries sector. Potential of fisheries in West Kalimantan is very large so needs to be optimized to market it outside the region and even the country. One of the requirements for exporting is understanding about CPIB dan certification. The aim of PKM is Partners can apply CPIB skills and knowledge during training in actualizing as fish farmers, collectors and seller of fishery products. The number of participants in the training is 31 students. The stages of implementing Community Service consist of orientation and socialization of activities, training, monitoring and evaluation of activities. Education on Good Fish Handling Practices (CPIB) in detail includes general knowledge about CPIB in fish cultivation, fishing vessels, fish landing, collecting and marketing fishery products. Class XII students of SMKN 1 Sungai Raya get good fish handling skills in fishing, cultivating, collecting and marketing fishery products. Furthermore, the students prepared a fish cultivation business plan that implemented CPIB.
This is an open-access article under the CC-BY-SA license.	
	

I. PENDAHULUAN

GEMARIKAN (Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan) adalah program nasional yang bertujuan untuk mengkampanyekan akan pentingnya manfaat makan ikan sejak dini karena banyaknya kandungan gizi yang terdapat pada ikan yang sangat penting untuk pertumbuhan dan kecerdasan otak. Tujuan gemarikan adalah

peningkatan konsumsi ikan, meningkatkan kegemaran makan ikan, meningkatkan daya tahan tubuh khususnya pada masa pandemic COVID 19 (Soparue, 2021). Ikan yang digunakan pada program GEMARIKAN adalah ikan yang segar. Ikan segar mudah mengalami kerusakan atau kemunduran mutu sehingga berpengaruh terhadap kandungan gizi (Lemae & Lasmi, 2019). Daerah penangkapan, daerah pencemaran, penggunaan es sebagai pendingin, cara penyimpanan, suhu, cuaca, dan penanganan pasca panen merupakan faktor yang mempengaruhi kesegaran ikan (Suprayitno, 2020). Alur proses dari tertangkap dan hasil panen sampai ke pasar cenderung lama sehingga akan mempengaruhi kesegaran dan mutu ikan. Penurunan mutu ikan dapat terjadi mulai dari saat Ikan tertangkap hingga ke tangan konsumen akhir (Quang, 2005). Mutu ikan menurun walaupun ditangan dengan baik apabila ikan yang ditangkap tidak maksimal dalam sistem penyimpanannya (Andrimida, Noviyanto, & Hardiyan, 2021). Mutu ikan dapat menurun dengan cara penanganan ikan secara umum seperti penggunaan es kasar (Asni, Kasmawati, Ernaningsih, & Tajuddin, 2022). Dibeberapa pasar tradisional terkontaminasi bakteri E.coli yang disebabkan oleh proses penyimpanan ikan (Sari & Apridamayanti, 2015). Penanganan ikan basah harus dimulai setelah ikan ditangkap dengan perlakuan suhu rendah dan memperhatikan faktor kebersihan dan Kesehatan (Zulfikar, 2016). Kesegaran ikan yang baru saja mati berada dalam tingkat yang maksimum sehingga hanya dapat dipertahankan melalui prinsip penanganan yang baik dan benar (metusalach, Ksmiati, & Ilham J, 2014). Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) merupakan suatu upaya untuk mencegah kemunduran mutu ikan dan mempertahankan kesegaran ikan. SMKN 1 Sungai Raya merupakan pendidikan pada jenjang menengah yang mengutamakan pengembangan keterampilan siswa khususnya agribisnis perikanan. Potensi perikanan di Kalimantan Barat sangat besar sehingga diperlukan pengusaha yang memiliki pengetahuan tentang CPIB. Siswa SMKN 1 merupakan salah satu calon pengusaha di bidang perikanan sehingga harus memahami CPIB. Tujuan dari Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat (PKM) adalah mitra dapat menerapkan keterampilan dan pengetahuan CPIB selama pelatihan dalam mengaktualisasikan sebagai pembudidaya ikan, pengumpul dan pemasaran hasil perikanan.

II. MASALAH

Jurusan Agribisnis Perikanan SMKN 1 Sungai Raya Kabupaten Kubu Raya membuka tiga konsentrasi yaitu pembenihan ikan, pembesaran ikan dan budidaya ikan hias. Cara mendapatkan hasil benih ikan yang berkualitas dan ikan konsumsi yang segar adalah CPIB. Selain itu, salah satu profil lulusan adalah pengusaha di bidang perikanan. Potensi perikanan di Kalimantan Barat sangat besar sehingga perlu dioptimalkan hingga pemasaran ke luar daerah bahkan Negara. Salah satu syarat untuk ekspor adalah memahami dan sertifikasi CPIB. Cara Penanganan Ikan yang Baik yang selanjutnya disingkat CPIB adalah pedoman dan tata cara penanganan ikan yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Sehingga ikan yang tertangkap maupun hasil panen yang dipasarkan hingga ke konsumen tetap terjaga kualitasnya.



Gambar 1. Lokasi pelaksanaan PKM

III. METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan pada bulan April hingga November 2022 di SMKN 1 Sungai Raya Kabupaten Kubu Raya. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang akan dilakukan berupa penyuluhan dan bimbingan teknis yang dikemas dalam bentuk Pelatihan Edukasi Cara Penanganan Ikan Yang Baik (CPIB) bagi kelompok mitra. Metode pendekatan yang akan diterapkan dalam kegiatan ini meliputi pendekatan partisipatif, metode ceramah, metode diskusi/FGD. Pendekatan partisipatif digunakan agar anggota kelompok ikut berpartisipasi secara aktif terhadap semua kegiatan mulai dari awal sampai akhir. Jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan sebanyak 31 siswa Jurusan Agribisnis Perikanan SKMN 1 Sungai Raya dengan memperhatikan protokoler kesehatan. Tahapan pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat terdiri dari orientasi dan sosialisasi kegiatan, pelatihan dan monitoring serta evaluasi kegiatan. Pelatihan Edukasi Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) secara rinci meliputi pengetahuan umum tentang CPIB pada pembudidayaan ikan, kapal ikan, pendaratan ikan, pengumpul dan pemasaran hasil perikanan. Monitoring dan evaluasi kegiatan direncanakan pada saat pelatihan dan sesudah pelatihan sampai kegiatan berakhir. Monitoring yang dilakukan setelah kegiatan pelatihan dilakukan dengan kunjungan kembali ke kelompok mitra setelah dua bulan pelaksanaan pelatihan dan melihat target yang diharapkan telah tercapai.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.

Hasil

Hasil kegiatan PKM yang telah dilakukan menunjukkan semua tahapan kegiatan yang direncanakan sudah dapat dilaksanakan secara keseluruhan dari tahap pertama orientasi dan sosialisasi kegiatan, tahap kedua pelatihan dan tahap ketiga adalah monitoring dan evaluasi. Secara lebih detail, setiap hasil kegiatan pada setiap tahapan PKM dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Tahap orientasi dan sosialisasi

Orientasi dan sosialisasi dilaksanakan pada bulan Agustus Tahun 2022 di SMKN 1 Sungai Raya. Pada tahap tersebut, pelaksana mensosialisasikan dan membahas rencana kegiatan pelaksanaan pelatihan. Pada tahap sosialisasi ini juga disepakati waktu pelaksanaan untuk tahap berikutnya, tempat pelatihan dan peserta kegiatan. Hasil pertemuan awal tersebut disepakati kegiatan pelatihan edukasi cara penanganan ikan yang baik dilakukan pada bulan September 2022. Hasil orientasi menunjukkan bahwa peserta kegiatan belum pernah mendapatkan pengetahuan terkait cara penanganan ikan yang baik.

2. Tahap Pelatihan

Tahap kedua pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah pelatihan. Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Oktober 2022 di SMKN 1 Sungai Raya. Materi yang disampaikan terkait Cara Penanganan Ikan yang Baik (CPIB) pada kapal dan pendaratan ikan, budidaya ikan, dan pengumpul dan pemasaran hasil perikanan (Gambar 2). Peserta pelatihan adalah siswa kelas XII SMKN 1 Sungai Raya yang berjumlah 31 orang.



Gambar 2. Kegiatan penyampaian materi kegiatan

3. Monitoring dan Evaluasi

Tahap ketiga pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah monitoring dan evaluasi. Monitoring dan evaluasi dilaksanakan dengan pertemuan antar tim dengan mitra di SMKN1 Sungai Raya (Gambar 3). Kegiatan yang dimonitoring adalah rencana usaha penangkapan ikan, budidaya dan pemasaran hasil perikanan yang menerapkan CPIB. Hasil evaluasi dari rencana usaha yang menerapkan CPIB

menunjukkan adanya kekurangan seperti kegiatan yang dipilih hanya rencana usaha dalam budidaya yang menerapkan CPIB.



Gambar 3. Kegiatan monitoring dan Evaluasi

Pembahasan

Cara Penanganan Ikan yang Baik yang (CPIB) adalah pedoman dan tata cara penanganan ikan yang baik untuk memenuhi persyaratan jaminan mutu dan keamanan hasil perikanan. Sehingga ikan yang tertangkap maupun hasil panen yang dipasarkan hingga ke konsumen tetap terjaga kualitasnya. Ini merupakan salah satu langkah di dalam menerapkan sistem jaminan mutu dan ketertelusuran produk perikanan. Materi CPIB yang disampaikan ke siswa SMKN 1 Sungai Raya dari hulu hingga ke hilir. Materi yang disampaikan menjadi standar bagi siswa yang akan membuka usaha di bidang perikanan seperti penangkapan ikan, budidaya ikan, pengumpul dan pemasaran hasil perikanan. Sehingga kualitas dan mutu ikan atau produk hasil perikanan tetap terjamin. Siswa mendapatkan keterampilan penanganan ikan yang baik pada penangkapan ikan, budidaya ikan, dan pemasaran hasil perikanan. Peningkatan penanganan ikan di kapal dan di pusat pendaratan ikan diperlukan untuk menjaga kualitas ikan dan mencegah kerusakan ikan (Litaay, Hari Wisudo, & Arfah, 2020). Peserta mendapatkan pengetahuan tentang CPIB kapal ikan seperti persyaratan umum dan fasilitas kapal ikan, hygiene kapal ikan, penanggung jawab dan awak kapal, Teknik metode penangkapan ikan, peralatan dan perlengkapan. CPIB pendaratan ikan seperti bongkar muat, penyimpanan dan pengangkutan. CPIB Pemasaran Ikan seperti tempat pemasaran ikan, pelaku usaha yang memaparkan produk, display hasil perikanan dan pelaku usaha. CPIB pembudidayaan ikan seperti lokasi, sumber air, desain dan tata letak wadah/fasilitas, pakan, obat ikan, benih, pengelolaan limbah, panen, pekerja harus mendapatkan pelatihan Good Hygiene Practice. CPIB pengumpul/supplier seperti persyaratan umum, lokasi dan bangunan, peralatan dan perlengkapan, pekerja, penanganan ikan.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan PKM yang dilakukan di SMKN 1 Sungai Raya dapat disimpulkan bahwa siswa SMKN 1 Sungai Raya kelas XII mendapatkan keterampilan penanganan ikan yang baik dalam kegiatan penangkapan ikan, budidaya, pengumpul dan pemasaran hasil perikanan, serta menyusun rencana usaha budidaya ikan yang menerapkan CPIB.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrimida, A., Noviyanto, T. A., & Hardiyanto, F. Z. (2021). Pelatihan Keterampilan Penanganan Ikan kepada Nelayan sebagai Upaya Penerapan Sistem Jaminan Mutu Produk Perikanan di Pelabuhan Perikanan Pondokdadap. *Journal of Empowerment Community and Education*, 1(3), 235–242.
- Asni, A., Kasmawati, K., Ernarningsih, E., & Tajuddin, M. (2022). Analisis Penanganan Hasil Tangkapan Nelayan Yang Didaratkan Di Tempat Pendaratan Ikan Beba Kabupaten Takalar. *JOURNAL OF INDONESIAN TROPICAL FISHERIES (JOINT-FISH) : Jurnal Akuakultur, Teknologi Dan Manajemen Perikanan Tangkap, Ilmu Kelautan*, 5(1), 40–50. <https://doi.org/10.33096/joint-fish.v5i1.96>
- Lemae, & Lasmi, L. (2019). Studi pengaruh kemunduran mutu terhadap kandungan gizi Ikan Betok (*Anabas testudineus*) dari Daerah Mandor. *Octopus*, 8(1), 20–26.
- Litaay, C., Hari Wisudo, S., & Arfah, H. (2020). Penanganan Ikan Cakalang oleh Nelayan Pole and Line.

-
- Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 112–121. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.30924>
- Metusalach, Kasmiati, & Ilham J. (2014). Pengaruh cara penangkapan, fasilitas penangan dan cara penanganan ikan terhadap kualitas ikan yang dihasilkan. *Jurnal IPTEKS PSP*, 1(1), 40–52.
- Quang, N. H. (2005). Guidelines for Handling and Preservation of Fresh Fish for Further Processing in Vietnam. *United Nations Universities Fisheries Programme*, 57.
- Sari, R., & Apridamayanti, P. (2015). Cemaran *Escherichia coli* dalam makanan laut yang beredar di pasar tradisional Kota Pontian. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, 1(1), 44. <https://doi.org/10.26418/jurkeswa.v1i1.42974>
- Soparue, C. (2021). Peningkatan Pengetahuan Tentang Manfaat Konsumsi Ikan Melalui Kegiatan Sosialisasi “Gemar Makan Ikan-Gemarikan” Pada Anak Sekolah Dasar Negeri 5, Kecamatan Amahai, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 2(2), 46–53. <https://doi.org/10.51556/jpkmkelaker.v2i2.161>
- Suprayitno, E. (2020). Kajian Kesegaran Ikan Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Malang. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2), 289–295. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>
- Zulfikar, R. Z. (2016). Cara Penanganan Yang Baik Pengolahan Produk Hasil Perikanan Berupa Udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2), 29–30. <https://doi.org/10.17728/jatp.v5i2.168>